GLOBAL CO.,LTD.

For All Wine Lovers

知れば知るほどますますその魅力に吸い込まれてしまう、ワイン。
ワインアクセサリーが、深淵なワインの世界のもっともっと奥深くへとあなたを誘います。
ワインを愛するすべての人々へ。
より楽しく、よりワイン好きに・・・そんなお手伝いをいたします。

G's WEB 会員のお申し込みページ

web からのお問い合わせ

Wine Cellar & Server

ファンヴィーノ ワインサーバー
バイ・ザ・グラス

●

シャンブレア
ファンヴィーノ
ユーロカーヴ
ロングフレッシュ
マ・カーヴ／サイレントカーヴ
オーダーメイドセラー

●

コラム／ワインセラーの選び方
ワインセラーの設置・配送料・ご発注書

商品の詳細情報／ご注文は
www.globalwine.co.jp
webページへ

funVino® Wine Server
ファンヴィーノ ワインサーバー

ワインは酸素に触れ続けると酸化し、色や香り、味わいが劣化していきます。
ファンヴィーノワインサーバーは、抜栓したワインの酸化を防ぎながら、
サービスに適した温度で保管し、ボタン一押しで決まった量を注ぐことが可能です。
ワインのロスを減らし、グラスワインサービスを画期的に向上させませんか？

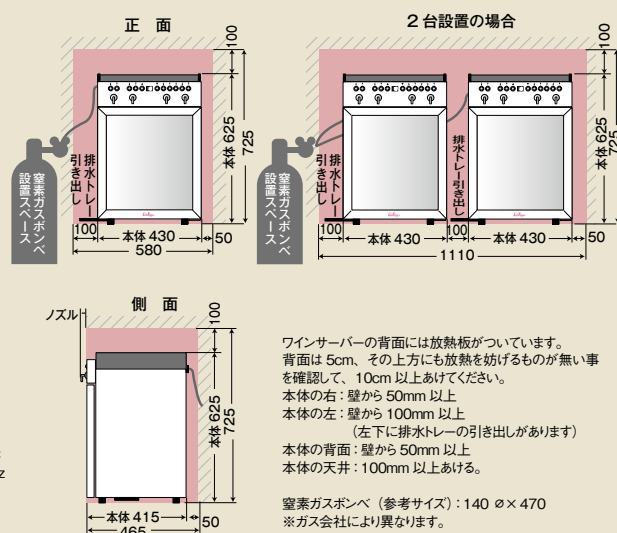
NEW

ファンヴィーノ ワインサーバー
4本用（SC −4）

商品番号 7704　**オープン価格**

外形寸法（本体のみ）／ W430 × D415 × H625
冷却方式／コンプレッサー方式　設定可能温度／ 6 〜18℃
ボトル設置本数／ 4 本　電圧・周波数／ 100V・50/60Hz
定格消費電力／ 95 w（年間消費電力量／ 256kwh/ 年）
冷媒／ R134a（代替フロン）
重量／約30kg　生産国／中国

ワインサーバーの背面には放熱板がついています。
背面は 5cm、その上方にも放熱を妨げるものが無い事を確認して、10cm 以上あけてください。
本体の右：壁から 50mm 以上
本体の左：壁から 100mm 以上
（左下に排水トレーの引き出しがあります）
本体の背面：壁から 50mm 以上
本体の天井：100mm 以上あける。

窒素ガスボンベ（参考サイズ）：140 ⌀× 470
※ガス会社により異なります。

ワインの美味しさをしっかりキープ

サーバー内のワインには、注ぐ度に無味・無臭・無害の窒素ガスが充填され、ワインの酸化を防ぎます。保存期間は約2週間。（ワインの諸条件により異なります）
ワインの劣化によるロスのリスクが激減するので、より高価なワインをリストに加えることが可能です。
また、マグナムボトルも3本まで収納できます。

一目で分かる！簡単ボタン操作

注ぐ量や温度設定、実際のサーブも分かりやすいボタン式。ワインの量は 1cc ごとに自由に設定できます。（4本共通）

天板は、洗浄したグラスを置いておける水切りトレー仕様となっています。

ボトルチェンジやお手入れもラクラク

複雑なパーツはなく、ボトルの交換も簡単。どなたでもセッティング可能です。また、ワインを注ぐノズルや天板、ホースはぬるま湯等で簡単に洗浄することができます。

お店に映えるスタイリッシュデザイン。

オールステンレス仕上げのシンプル&スタイリッシュデザイン。
内面までステンレスなので清潔。
ガラス越しに並ぶワインボトルは、ディスプレイ効果も抜群です。

2台設置も OK!

オプションのジョイントを使えば、1台のガスボンベで2台並べて設置も可能。赤・白で使い分けるなど、可能性が広がります。

ファンヴィーノワインサーバー　導入レポート

カウンター上に2台並べて設置し、サーバー上にグラスもずらり。赤・白でそれぞれ温度設定を変えて使い分けされています。

GARB MONAQUE（ガーブモナーク）様
〒530-0011　大阪市北区大深町4−1
グランフロント大阪 うめきた広場 1F

カウンター奥に2台設置し、お客様の目を惹くインパクト。ワインのディスプレイ効果もあり、お店のインテリアとしても活用いただいています。

Bistrot Koshiyama 様
〒157-0076　東京都世田谷区岡本 1-16-21
SOLAN21 B1-A

ワインサーバーの導入により、高価格帯のワインをグラス提供できるように。「追加でボトル1本は多すぎるけど、もう少し飲みたい」というお客様にも喜ばれています。

トラットリア・パージナ様
〒461-0001　名古屋市東区泉 1-14-23
ホワイトメイツ 2 F

シャンブレア
プレミアム
Germany

ワインのプロに愛される、
ドイツ生まれのプレミアムワインセラー

NEW

THE HISTORY OF CHAMBRAIR

シャンブレアの創業者ラルフ・ブッテンショーンは、ベテランの家電エンジニアとして働いていました。
ある時、ワイナリーの試飲会に参加した彼は " どうしてワイナリーで飲むワインは家で飲むより美味しいのだろう? " と疑問を抱きました。
そして、ワインを保管・熟成する環境に注目したのです。
ワインを良い状態のまま貯蔵、熟成できる最適な環境とは
①太陽の光が差し込まない　②安定した温度　③コルクを守る高湿度　④カビ防止のための新鮮な空気対流
というものでしたが、既存の冷蔵庫ではこれらの条件は実現できていませんでした。
そこで、上記の条件をもとに彼はワインの貯蔵熟成に最適なシステムを開発し、1983 年にシャンブレアを設立しました。
シャンブレアブランドのワインセラーは、そのドイツらしい精密で堅牢な造りで、ドイツのレストラン業界のみならず、
ヨーロッパ各地のホテル・レストランで採用され、またワイナリーやワイン愛好者にも幅広く受け入れられています。
シャンブレア（CHAMBRAIR）はドイツ語の "chambrieren"(フランス語の chambre［部屋］から派生した単語で、
ワインやチーズを室温に戻すという意味）と "air-conditioning"（空調）を合わせた造語。
今日この名前はドイツにおいて、「ワインセラー」を意味する言葉として広く認知されています。
創業者はこう言います。" ワイン愛好家とは、所有しているワインの数や種類ではなく、ワインをいかに大切に扱うかにより認められる。"

CHAMBRAIR PREMIUM の特徴

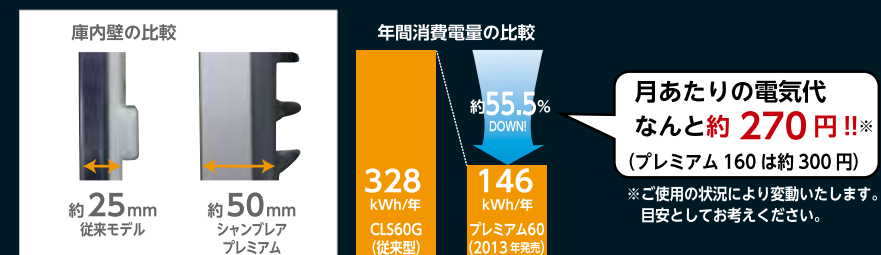
消費電力量が半分以下に　進化した ECO セラー

EU の厳しい省エネ ECO 基準の「A」ランクに対応する優れた省エネ設計。従来品 2.5cm → 5cm と厚くなった庫内壁には高密度断熱材を使用し、高い保冷効果により冷却効率がアップ。また、庫内灯も消費電力の少ない LED タイプへ変更。
従来の商品に比べ、年間消費電力量が半分以下となり電気代もカット、より環境にも優しいワインセラーとなりました。

年間消費電力量の比較

328 kWh/年 CLS60G（従来型）
146 kWh/年 プレミアム60（2013 年発売）

月あたりの電気代
なんと約 270 円 !!※
（プレミアム 160 は約 300 円）

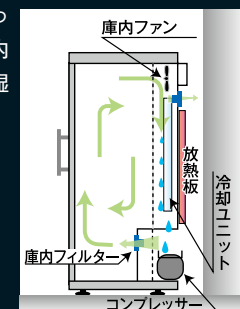
※ご使用の状況により変動いたします。
目安としてお考えください。

ドイツ生まれならではの高性能

マイスター精神が根付くモノづくりの国、ドイツで生まれたシャンブレア。
ヨーロッパ最大の工業大国らしい精密で堅牢な造りで、ヨーロッパ各地のホテル・レストラン、またワイナリーやワイン愛好者に支持されています。日本でも、著名なホテル・レストラン等、ワインのプロに多数愛用いただいています。

精密な温度管理

温度設定・ライト点灯・電源まで、全て前面扉上のボタンで簡単操作。7℃～ 20℃で 1℃刻みで設定できます。精密な温度管理システムで、正確かつ安定した温度でワインを保管できます。
庫内が設定温度よりも低下した場合は、ヒーター機能が作動します。

ワインを守る湿度調節

ワインボトルのコルクの乾燥を防ぎ、ワインをダメージから守るためには適度な湿度が必要です。
シャンブレアは、空気中から水分を取り込み、冷却ユニットによって結露させ、庫内を常に理想的な湿度に保ちます。

使いやすいワイヤーラック

ボルドータイプのボトルを奥手前に交互に並べることができます。60 本用は 1 段に 8 本、160 本用は 1 段に 11 本収納可能。
ボトルの座りがよく、掃除しやすいワイヤータイプのラックです。
●オプション棚でアレンジも可能です。通常ラックのほか、店内ディスプレイ用として「傾斜ラック」をご用意しています。（※プレミアム 160 のみ）

どんなインテリアにもマッチするデザイン

マットなステンレス仕上げのスタイリッシュなセラーは、お店の内装によって印象を変え、しっくりなじみます。シンプルなフォルムは中のワインを際立たせ、ディスプレイ効果も抜群です。
また、ドアの右開き・左開きが選べるので、店内レイアウトに合わせて組み合わせ可能。60 本タイプは重ね置きもでき、ワインセラーの存在感を際立たせます。

商品の詳細情報／ご注文は
www.globalwine.co.jp web ページへ

シャンブレア
プレミアム
Germany

天板がしっかり作られているため、重ね置きができます。
赤・白や産地ごとの使い分けも可能です。

最上段ラック

標準ラック

※写真は 6015R

シャンブレア プレミアム 60（PROF100）NEW!!

鍵付ガラス扉・均一温度設定タイプ

オープン価格 ※送料別途

商品番号 6015R シルバー（側面グレー） 左把手・右ヒンジ

商品番号 6015L シルバー（側面グレー） 右把手・左ヒンジ

冷却方式／コンプレッサー方式
冷媒／R600a（ノンフロン）
設定可能温度帯／7～20℃（外気温 25℃の場合）
本体サイズ／W600×D615×H890
本体内寸／W510×D450（最下部 290）×H715
ワイン収納本数／最大約 60 本（上記の収納方法の場合 58 本）
電源コード／1.9m
電圧・周波数／100V・50/60hz
定格消費電力／100W
年間消費電力量／146kwh ／年
重量・容量／約 50kg・151ℓ
仕様／ラック× 4、鍵付き、取り替えフィルター（初回2個サービス）

ドアの右開き／左開きが選べるので、２台並べて観音開きの大容量セラーとして使用する事も可能です。

※写真は 6016R

シャンブレア プレミアム 160（PROF200）NEW!!

鍵付ガラス扉・均一温度設定タイプ

オープン価格 ※送料別途

商品番号 6016R シルバー（側面グレー） 左把手・右ヒンジ

商品番号 6016L シルバー（側面グレー） 右把手・左ヒンジ

冷却方式／コンプレッサー方式
冷媒／R600a（ノンフロン）
設定可能温度帯／7～20℃（外気温 25℃の場合）
本体サイズ／W600×D740×H1640
本体内寸／W510×D600（最下部 420）×H1470
ワイン収納本数／最大約 160 本（上記の収納方法の場合 156 本）
電源コード／1.9m
電圧・周波数／100V・50/60hz
定格消費電力／200W
年間消費電力量／167.9kwh ／年
重量・容量／約 84kg・427ℓ
仕様 ラック× 8、鍵付き、取り替えフィルター（初回2個サービス）

保証期間中であっても、設置条件を満たされない場合は致し方なく保証対象外となりますのでご注意ください。

ワインセラーの送料につきましては P27 をご覧ください。

シャンブレア オプション

プレミアム 160 専用

シャンブレア プレミアム 160 傾斜ラック
オープン価格

商品番号 6025

傾斜ラックを利用すれば、ワインをパニエにセットするように、開封に適した保管ができます。庫外からラベルも覗けるので、店内ディスプレイとしても効果的です。
本体サイズ／幅 470 ×奥行 410

プレミアム 160 専用

シャンブレア プレミアム 160 標準ラック
オープン価格

商品番号 6020

庫内をよりすっきり収納するために、内部のラックを増やしてご利用いただけます。
本体サイズ／幅 545 ×奥行 415

シャンブレア 取替えフィルター
オープン価格

商品番号 6003

庫内を常にクリーンに保つための活性炭式フィルターです。約２～３年ごとの取り替えをおすすめします。

メンテナンスについて

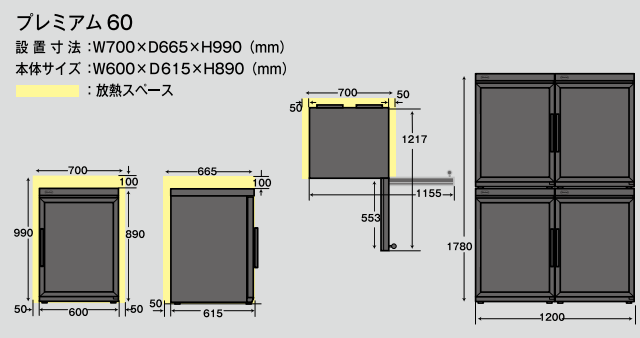
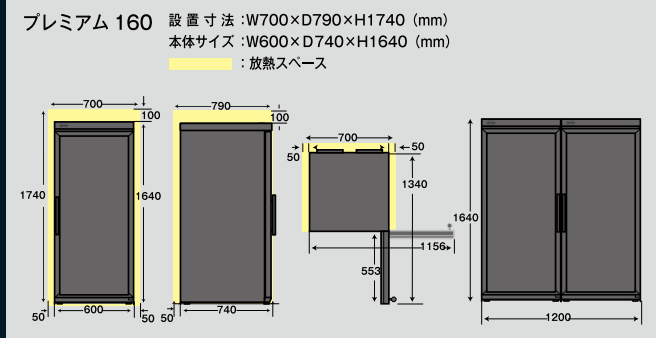
シャンブレアプレミアムには
5 年間保証付き

万が一、お買い上げ日より5年以内に何らかの不具合が出た場合は、無償で修理いたします。また、シャンブレアのメンテナンス等については全て当社で対応いたします。全国5カ所に拠点がございますので、きめ細やかなアフターサービスが可能です。

設置について

キャビネットの背面には放熱板（黒の鉄格子）がついています。放熱のためキャビネット背面（背面上部２カ所の白色ボックスより）と壁の間は必ず 5cm 以上離し、その上方にも放熱を妨げるものが無い事を確認して、10cm 以上あけてください。
キャビネット両側面も同じように 5cm 以上壁や家具等から離してください。

２台までのシャンブレアセラーを横並びに置く場合は、２台間の放熱スペースなしで設置可能です（左右側面には5cm 必要です）。

※設置場所が水平で強度があることを事前にご確認ください。

※プレミアム60は上に１台重ね置きができます。
重ね置きの場合は、１台のみ設置時より余分に放熱スペースが必要です。
都度、弊社スタッフにご確認ください。

シャンブレアを使用している有名ホテル・施設　※順不同

◆ ドイツ国内 ◆
・ケンピンスキーホテル
・ベルリンのドイツ国会議事堂内ラウンジ
・ドイツ大統領公邸
・リッツカールトン・ヴォルフブルグ
・イースト・ホテル・ハンブルグ
・ホテルインターコンチネンタル・ハンブルグ
他多数

◆ 世　界 ◆
・バージ・アル・アラブ・ドバイ（UAE）
・エミレイツホテル・アブダビ（UAE）
・ケンピンスキーホテル・デュークスパレス・ブルージュ（ベルギー）

◆ 日　本 ◆
・帝国ホテル 東京
・グランドハイアット東京
・ザ・プリンス 箱根
・ホテルオークラ東京
・ザ・ペニンシュラ東京
・ホテルニューグランド
・ザ・キャピトルホテル東急
・京都迎賓館
・奈良ホテル
・リーガロイヤルホテル大阪
・ホテル阪急インターナショナル
他多数

シャンブレアプレミアム　導入レポート

国内で多くのホテル・レストランでシャンブレアプレミアムセラーをご使用いただいています。

シャンブレアプレミアムのサイズに合わせて店内を設計し、スペースの無駄なくスマートに設置。
２台を赤・白でそれぞれ使い分けされています。
店内のどこからも目につく場所で、インテリアの一部となっています。

イタリア料理　フラテッロ様
福岡県福岡市中央区
薬院伊福町 11-1　KAZ ビル 2F
TEL：092-521-7251

プレミアム160 ×３台をワインの保管セラーとして設置。
それぞれ温度設定を変えており、1台はシャンパン中心に、観音開きに置いた２台は赤・白ワインを国別に整理して収納されています。

ワイン王国
編集部様
東京都港区元麻布
3-8-4

プレミアム160 を店内奥に設置。庫内の奥行きを活かして、大容量セラーとしてブルゴーニュワインをメインにマグナムボトル等も収納されています。
白と木目を基調にした店内に、シンプルなワインセラーがマッチしています。

レストラン半文居様　東京都中央区築地 6-8-8
TEL：03-3543-2828

プレミアム60 ×２台をそれぞれ温度を変えて店内奥スペースに設置。
自由に動かせるラックを調整し、下段にはボトルを立てて収納するなど、お店で使いやすいように工夫されています。

ビオステリア
BISI BASI（ビシバシ）様
神奈川県横浜市
南区宮元町 3-51-8
TEL：045-742-9400

商品の詳細情報／ご注文は www.globalwine.co.jp webページへ

NEW

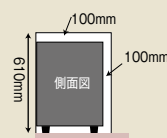
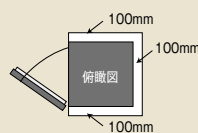
コンパクトなのにハイパワー！ コンプレッサー搭載の頼れる新小型セラー。

funVino12 （SW-12） NEW!!

オープン価格 ※送料別途

庫内温度一定

商品番号 **6035** ブラック 左把手

冷却方式／コンプレッサー方式
設定可能温度帯／7〜18℃
本体サイズ／W395×D520×H510
本体内寸／W312×D360（最下部245）×H395
電源コード／1.5m
電圧・周波数／100V・50/60hz
定格消費電力／95w
年間消費電力量／164.2kwh／年
冷媒／R600a（ノンフロン）
重量・容量／25kg・35ℓ
仕様／スライドラック×2、ベースラック×1、鍵なし
JAN／4520529 060355

funVino28 （SW-28） NEW!!

オープン価格 ※送料別途

庫内温度一定

商品番号 **6040** ブラック 左把手

冷却方式／コンプレッサー方式
設定可能温度帯／7〜18℃
本体サイズ／W395×D540×H870
本体内寸／W312×D367（最下部258）×H710
電源コード／1.5m
電圧・周波数／100V・50/60hz
定格消費電力／135w
年間消費電力量／182.5kwh／年
冷媒／R600a（ノンフロン）
重量・容量／34kg・85ℓ
仕様／スライドラック×3、ベースラック×1、鍵付き
JAN／4520529 060409

コンプレッサー方式の高い冷却能力

従来小型セラーに多く用いられてきた、安価な「ペルチェ素子」ではなく、大型セラーに使用される**「ハイパワー・コンプレッサー」**を搭載。
日本の猛暑でも安心してワインを適温で保管することができます。また、高級セラーと同じ**高密度断熱材**を庫内壁に使用することで、外気温に左右されず庫内温度をキープ。コンプレッサーの稼働時間が少ないので、電気代も抑えられ、**エコモデル**となっています。

UP 冷却能力 ハイパワーコンプレッサー搭載 消費電力 DOWN

エンボス加工の庫内壁で湿度キープ

湿度還元方式を採用。セラー内面にはオリジナルエンボス加工を施し、庫内の水分を逃がさずキャッチ。ワインを、大敵である「乾燥」から守ります。

UVカット二重ガラス扉

ワインがクリアに、美しく見える全面ガラス扉。ワインに悪影響を与える紫外線をカットし、ワインを守ります。funVino28はドアヒーター付き。

シンプル操作で温度設定

funVino12はタッチパネル、funVino28はボタンで簡単操作。
1℃単位で温度設定ができます。

飲みかけのボトルも収納できる

funVino12は棚を全て外した場合、funVino28は下段にボトルを立てて収納可能。飲みかけのワインに栓をしたまま保管できて便利です。

“世界のハイアール”との共同開発！ 中型〜大容量セラーの ファンヴィーノ・ハイアール

アメリカ〜ヨーロッパをはじめ、世界165カ国で高い支持を得ている家電ブランド「ハイアール」との共同開発から生まれた、機能的かつコストパフォーマンスに優れたワインセラーです。

最大収納本数 36本

最大収納本数 174本

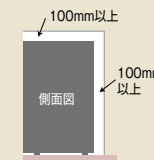
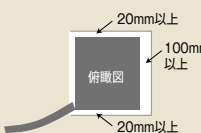
funVino36 ハイアール製（JQ-F110C）

オープン価格 ※送料別途

庫内温度一定

商品番号 **7502** ブラック 左把手

冷却方式／コンプレッサー方式
設定可能温度帯／6℃〜18℃（外気温25℃の場合）
本体サイズ／W506×D595×H980
本体内寸／W420×D380（最下部248・最上部300）×H825
電源コード／1.9m
電圧・周波数／100V・50/60 Hz
定格消費電力／105/110W（年間消費電力：256kWh/年）
冷媒／R600a（ノンフロン）
重量・容量／約48kg、110L
仕様／ウッドラック×6、ベースラック×2
JAN／4562117 082134

20mm以上 100mm以上 俯瞰図 20mm以上 100mm以上 100mm以上 側面図

funVino174 ハイアール製（JQ-F398A）

オープン価格 ※送料別途

庫内温度一定

商品番号 **7503** ブラック 左把手

冷却方式／コンプレッサー方式
設定可能温度帯／6℃〜18℃（外気温25℃の場合）
本体サイズ／W665×D670×H1670
本体内寸／W420×D420（最下部248）×H1154
電源コード／1.9m
電圧・周波数／100V・50/60 Hz
定格消費電力／160W（年間消費電力：300kWh/年）
冷媒／R600a（ノンフロン）
重量・容量／約82kg ,398L
仕様／傾斜ラック×1、トップラック×1、ミドルラック×4、ベースラック×1、鍵×2
JAN／4562117 082325

20mm以上 100mm以上 俯瞰図 20mm以上 100mm以上 100mm以上 側面図

スタイリッシュフォルム

ガラス面と左右にスチールをあしらったコンビネーション扉は、緩やかに湾曲するスタイリッシュなデザインで高級感を演出しています。

簡単な温度設定

温度調節は、白ワイン／赤ワインの適温を1プッシュで設定できる簡単モードと、1℃刻みに温度設定できるモードがあります。（最低温での長時間使用はおすすめできません）

便利な横置きスペース

下2段に設けた横置きスペースは小型セラーでは入らなかった背の高いリースリングやシャンパンボトルなどを収納できます。ボルドータイプのマグナムボトルまで収納可能。

ディスプレイにも大容量収納にも

付属のディスプレイ用傾斜棚（最上段棚）は、お客様向けにラベル展示も、覗下げもできます。取り外せば、俵積みで収納本数を増やすこともできます。

簡単温度設定

ドアの上に設けたコントロールパネルで簡単に温度管理ができます。庫内灯スイッチもありドアを無駄に開閉する必要がありません。温度異常時はアラームでお知らせします。

ボトルを奥手前に俵積みすると1段に9本、最大3〜4段を積むことができます。

保証期間中であっても、設置条件を満たされない場合は致し方なく保証対象外となりますのでご注意ください。

ワインセラーの送料につきましては P27 をご覧ください。

EuroCave®

クラシック 83 シリーズ ※標準色 ジャヴァ

ヴィエイテック VIEILLITHÈQUE

二重ガラス扉（PTHF） 1 温度帯セラー

※使用可能外気温：0℃～32℃
※設定可能温度： 5℃～20℃

商品番号	型 式	収納本数	付属棚		価格（税別）
			CS 棚	SU 棚	
7408	V083T-PTHF	92	1	1	¥449,000
7409	V083C-PTHF	74	5	-	¥487,000
7410	V183T-PTHF	170	2	2	¥535,000
7411	V183C-PTHF	141	10	-	¥600,000
7412	V283T-PTHF	204	3	3	¥617,000
7414	V283C-PTHF	182	14	-	¥720,000

V083T- PTHF

083サイズ（0）
W654 × D680 × H950

V183C- PTHF

183サイズ（1）
W654 × D680 × H1444

V283T- PTHF

283サイズ（2）
W654 × D680 × H1744

コンパクト 59 シリーズ ※標準色 ネロ

ヴィエイテック VIEILLITHÈQUE

二重ガラス扉（PTHF） 1 温度帯セラー

※使用可能外気温：0℃～32℃
※設定可能温度： 5℃～20℃

商品番号	型 式	収納本数	付属棚		価格（税別）
			MS 棚	SN 棚	
7429	V059T-PTHF	53	1	1	¥343,000
7430	V059M-PTHF	38	4	-	¥364,000
7433	V259T-PTHF	164	1	3	¥544,000
7434	V259M-PTHF	118	14	-	¥658,000

V059T-PTHF

059サイズ（0）
W594 × D544 × H820

V259M-PTHF

259サイズ（2）
W594 × D565 × H1780

エッセンシャル ※標準色 ネロ

標準扉（STD） 1 温度帯セラー

商品番号	型 式	収納本数	付属棚		価格（税別）
			CS 棚	SU 棚	
7436	V266T-STD	202	1	3	¥406,000
7437	V266C-STD	177	13	-	¥513,000
7438	V166T-STD	169	1	3	¥360,000
7439	V166C-STD	141	10	-	¥420,000
7440	V166T-PTHF	169	1	3	¥410,000
7441	V166C-PTHF	141	10	-	¥470,000

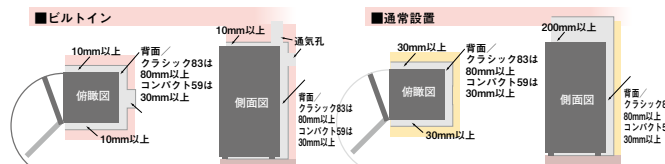
※使用可能外気温：0℃～32℃ ※設定可能温度：9℃～15℃
※庫内灯、アラーム機能、保湿材はついておりませんのでご注意ください。

V166T-STD V166C-STD V166T-PTHF V166C-PTHF V266T-STD V266C-STD

166 サイズ W654 × D689 × H1444

266 サイズ W654 × D689 × H1744

設置について

背面壁との間隔は放熱スペースとして最低8cm以上、側面にも3cm以上開けてください。
ビルトインする場合は背面又は天井に通気孔を設けてください。

型式の見方

V183T-PTHF

- 庫内温度設定 （V）ヴィエイテック
- セラーの大きさ（0,1,2）
- シリーズ番号 （83）クラシック83、（59）コンパクト59、（66）エッセンシャル
- （T）俵積み組み合わせ （C）一段置き （M） M棚のみ
- 扉の形状 （STD）標準扉 （PTHF）二重ガラス扉

配送について

運搬・設置費は本体価格に含まれております。(北海道・沖縄及び離島は別途)
但し、階段搬入、カウンター搬入、クレーン搬入の際は別途申し受けます。

収納本数について

収納本数は、ボルドー型標準ボトルで計算しています。

※設置後 48 時間は電源を入れないで下さい。（コンプレッサー内の冷媒ガスと潤滑オイルを分離させるため）

web ページへ

LongFresh

forster

ロングフレッシュは独自の「加湿循環方式」セラーです。
空気孔を通して熟成に不可欠な新鮮な酸素を取り入れ、
ゆるやかに循環させるので、庫内に異臭がこもりません。

FJC-85G（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 5444 ブラック
サイズ／ W500 × D545 × H770
定格消費電力／ 82W
容量／ 83 L 重量／ 37kg
※この機種のみ「加湿循環方式」ではございません。

5417

ST-AF140（レギュラー扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 5417 ワインブラウン
商品番号 5437 ブラウンシルバー
サイズ／ W590 × D570 × H888
定格消費電力／ 118W
容量／ 135 L 重量／ 39kg

5440

ST-SV140G（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 5440 マットグレー
商品番号 5441 プラチナ
サイズ／ W604 × D591 × H930
定格消費電力／ 143W 鍵付
容量／ 135 L 重量／ 56kg

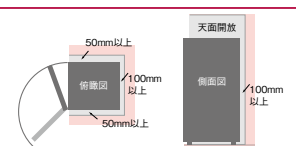
ST-NV270(B)（レギュラー扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 5430 ブラウン
サイズ／ W606 × D562 × H1513
定格消費電力／ 154W（ドアヒーターON 時） 容量／ 260 L
重量／ 64kg 鍵付き

ST-NV270G(B)（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 5418 ブラウン
サイズ／ W606 × D562 × H1513
定格消費電力／ 234W（ドアヒーターON 時） 容量／ 265 L
重量／ 73kg 鍵付き

5443

ST-SV270G（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 5442 マットグレー
商品番号 5443 プラチナ
サイズ／ W606 × D562 × H1513
定格消費電力／ 191W（ドアヒーターON 時） 容量／ 265 L
重量／ 80kg 鍵付き

ロングフレッシュ・サイレントカーヴ 設置について（共通）

キャビネット背面部に放熱装置がありますので、右図の通りスペースを開けてください。

保証期間中であっても、設置条件を満たされない場合は致し方なく保証対象外となりますのでご注意ください。

Ma Cave（マ・カーブ）

多機能 & スタイリッシュ デイリーユースワインセラー

マ・カーブ D15
オープン価格 ※送料別途
商品番号 5515
サイズ／ W295 × D620 × H863
定格消費電力／ 80W
重量／ 29kg スライド棚 5 枚

マ・カーブ D100
オープン価格 ※送料別途
商品番号 5516
サイズ／ W600 × D635 × H1545
定格消費電力／ 140W
重量／ 76kg スライド棚 11 枚

web ページへ

Silent Cave（サイレントカーブ）

超静音・無振動ワインセラー。
熱吸収式システム採用
限りなく自然のセラーに近い環境を実現しました。

CS32DC（木目調扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 5509
サイズ／ W530 × D590 × H720
定格消費電力／ 125W
重量／ 42kg ワイヤー棚 4 枚

CS 200DC（木目調扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 5501
サイズ／ W595 × D750 × H1735
定格消費電力／ 220W
重量／ 83.5kg
ウッド棚 3 枚、スライド棚 1 枚

<サイレントカーブ共通仕様>
定格電圧／ 100V・50/60Hz 設定可能温度帯／ 8℃～18℃ 温度表示／デジタル 断熱材／ミクロベンタン
消臭フィルター／活性炭カートリッジ 仕様／デジタルコントロールパネル、鍵付き、加温ヒーター（CS32D を除く）
冷媒・断熱材を含め完全ノンフロン仕様 デザイン／スウェーデン 生産／中国

※最大収納本数は、同一ボルドーボトル（300mm × 80mm）を、棚を外しボルドー積みにした場合の収納本数です。ボトルの大きさや種類、収納方法によりセラー内の収納本数は変動します。通常、最大収納本数の約 70%が目安です。※奥行きサイズに把手は含まれておりません。

ワインセラーの送料につきましては P27 をご覧ください。

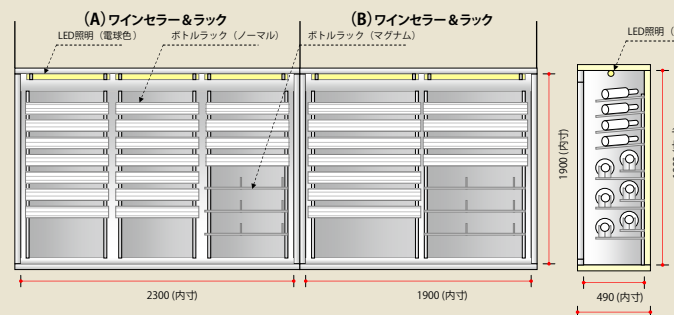
お店の一角にオリジナルワインセラーを

オーダーメイドのワインセラー、承ります。

ワインに力をいれた店舗運営をお考えなら、オーダーメイドの
ワインセラーはいかがでしょうか。
限られた店舗の一角から、壁一面、または部屋一室にわたるワインセラーまで。
保管したいワインのボリュームと設置スペースにあわせて、
提案・設計から施工まで一貫して行います。
セラー内部のワインラックもオーダーメイド。
素材、収納本数、棚の角度、ボトルサイズや種類、見せ方、引き出し方
…などなど、お店の雰囲気や使い勝手のご希望に合わせてご提案・制作致します。
どうぞご相談くださいませ！

こんな方にオススメです

- ○ 市販のワインセラーでは収納本数が足りない
- ○ スペースが限られている
- ○ 天井まで届くセラーがほしい
- ○ 奥行きを取らず壁面一体型の セラーを作りたい
- ○ お店にある無駄なスペースをセラーにしたい
- ○ ウォークインセラーを作りたい

〈施工例〉壁一面に、大容量のグランヴァン専用セラー

施工費概算

※搬入据付工事費、運搬出張経費別途、
一次側工事管理費別途

(A) ワインセラー＆ラック一式	200 万円
(B) ワインセラー＆ラック一式	160 万円
合計	360 万円

冷却方式／コンプレッサー方式
本体サイズ／ (A)：W2400 × D600 × H1988、
(B)：W2000 × D600 × H1988mm
電圧・周波数／ 200V・0.75kw
仕様／ 背面ミラー仕上げ、LED 調光照明、ノーマルボトルラック、
マグナムボトル専用特注ラック
収納本数／ (A)：レギュラー棚約 160 本+マグナムボトル約12本（最下段収納可能）
(B)：レギュラー棚約115 本+マグナムボトル約12本（最下段収納可能）

設置までの流れ

お申し込み
(株)グローバルまでお気軽にお問い合わせください。
☎ 0120-60-9686

現地打合せ・採寸
設置ご希望の場所を確認しながら、製作スタッフとともに詳細を進めてまいります。

デザイン仕様の打合せ
打合せを元に、オリジナルセラーの製作準備を進めてまいります。

工場生産
製作所にて棚のデザインや仕様を、オリジナルで作成していきます。

現地組み立て
現地に製作品を持ち込み、搬入致します。場合により最終組み立て作業を行います。

シャンブレア プレミアム 60 の場合
例：24 回分割の場合
（初回￥16,896） 月々 ￥16,500

新　規　開　業　店舗リニューアル　ワインセラー導入　ワインサーバー導入

飲食店様応援 分割購入のご案内

「ワンランク上のセラーが欲しい！」「ワインサーバーを導入してお店の売りにしたい！」
でも予算が……という飲食店の皆様のために、グローバルではワインセラー・ワインサーバーの分割購入が可能です。
分割購入によって一度に大きな負担なく、月々のお支払いを売上経費で賄う事ができます。
詳しくはお問い合わせください。

ファンヴィーノワインサーバー 4 本用
例：24 回分割の場合
（初回￥13,209） 月々 ￥12,900

分割購入について

◎分割回数は、3 回払いからご用意しております。
◎上記価格は参考価格です。実際の販売価格については、ご相談時に試算してご提案いたします。お気軽にお問い合せください。
◎セラー配送費・設置費は別途必要となる場合がございます。
◎「分割購入プラン」のご契約は、信販会社との契約となります。審査の結果によりご希望に添えない場合がございますので予めご了承ください。

ワインセラーの選び方

弊社（株）グローバルには「どんなワインセラーを選べばよいのか」「ワインセラーの使用ににおいて、どんなことに注意をすればよいのか」ということについて、多くの方よりお問い合わせを頂きます。そこで、ワインセラーを選ぶ際によくある質問をQ&A方式で紹介させて頂きます。

Q ワインセラーを選ぶ時、まず何に注意すべき？

A 長期保存用か、日常的なワイン用かを考えましょう。

セラーに入れる予定のワインは、はたしてどのくらいセラーにいれておくつもりなのか。それによって、最適なセラーが変わります。何年も寝かせておきたい、少なくとも1ヶ月はドアをあけない、というような長期保存を考えられている場合は、より自然の環境に近い状況を作り出せる本格的なセラーが必要です。逆に、普段飲むワイン、少なくとも1年の間に開ける予定のワイン等、保存期間が短期の場合は、デイリーユースタイプでも十分です。デイリーユースのものはサイズもコンパクトなものから大きなものまでバラエティに富み、かつリーズナブルなのが魅力です。

Q 本格的なセラーとはどのようなセラーですか。

A 大きな温度変化がなく、最適な湿度を保ち、振動や臭気のないワインセラーのことです。

ワインを保存する理想的な環境とは、フランスのワイン生産地のカーブ（貯蔵庫）のような環境です。たいてい地下にあることが多いのですが、年間を通じて大きな温度変化がなく、湿度も程よく保たれていて、振動も臭気も、光の影響もない・・・。日本ではなかなか実現しがたいカーブのような環境を、いかに再現するか、というのがワインセラーの目的です。庫内の温度変化をいち早く察知し、理想的な温度をキープする。最適な湿度を保つ。余計な振動や、臭気、光からワインを守る。それらの実現のために、グローバルでは長年のセラー取扱いノウハウを生かしたオリジナルセラーの開発も行っています。

Q 暑い夏が近づくと「ワインは大丈夫かな」と思いますが、セラーがあれば猛暑は大丈夫ですか？

A 急激な温度変化には、くれぐれもご注意ください。

冬の低温・乾燥期から夏の高温・多湿期と、四季の変化に富む日本でご使用いただくためのセラーではありますが、あくまでも通常時の室温として、設置場所の温度は10℃～30℃程度を想定しています。想定以上の室温になると思われる時には、室温自体を調節するなどの工夫が必要です。逆に、寒冷地などで使用される場合は、ヒーター付きモデルを選ばれるとよいでしょう。

Q デイリーユースのセラーは、リーズナブルなだけに、ワインによくないの？

A ワインにダメージを与えるワインセラーはございません。

デイリーユースだからといって、ワインにダメージを与える要素を持つセラーはございません。ただ、長くセラーにワインを入れる場合は、庫内の温度管理、湿度管理、振動のわずかな差がワインに影響を与える可能性がありますので、より細部にまでこだわった本格的ワインセラーをおすすめしています。逆に、保存期間がそんなに長くない場合は、セラーの価格差ほどワインへの影響に差が出にくいので、リーズナブルなデイリーセラーをおすすめしています。価格で選ぶのではなく、あくまでも目的に沿った選び方が大切です。

Q 「コンプレッサー方式」とはどんなシステムですか。

A 庫内をスピーディーに設定温度へ導くシステムです。

「コンプレッサー方式」は、圧縮された冷却用ガスが解放される瞬間に熱を奪うことを利用したシステムで、家庭用冷蔵庫によく使われています。冷却効果が非常に高く、中・大型のセラーや、開閉にともなう温度変化にも素早く設定温度を安定に保つ力があるので、扉の開け閉めが多い料飲店にピッタリです。コンプレッサー方式では、冷却用ガスの圧縮・解放による振動や作動音を心配される方が多いですが、近年は改良が加えられ、ワインにほとんど影響を与えないレベルになってきています。弊社取扱いのセラーであれば「ファンヴィーノ」「シャンプレア」などに使われています。

Q ホテル・料飲店の業務用として人気の「シャンプレア」の特長は？

A ドイツブランドならではの性能の高さと、EUの厳しい省エネECO基準をクリアした消費電力の少ない省エネモデルです。

当社のフラッグシップ商品であるこのセラーは、温度制御の正確さでは他に類を見ないセラーです。庫内温度がわずかに変化するだけでコンプレッサーに制御指令が出され、正確に、かつ安定した温度管理ができます。湿度も一定に保ち、ヒーターコントロールもついているので、設置場所をあまり気にする必要がありません。他機種にはない点としては、ドイツらしい堅牢な作りに加え、天板がフラットでしっかり造られていることから、そのまま積み重ねができることも大きな特長です。60本用でついつい増えたワインを、また、ワインの種類ごとにセラーを、と考えられる方に、同じデザインのものを積み重ねて設置できると好評です。2013年6月にフルモデルチェンジし、年間消費電力は従来の半分以下に。電気代もカット、環境にも優しいワインセラーになりました。

Q セラーの設置場所で気をつけるべき点は？

A 設置場所自体に振動や臭気がないか。放熱・給排気スペース、扉開閉スペースにも注意を。

どんなにセラーが振動や音を抑えたものであっても、設置場所自体に問題があれば、ワインに影響を与えます。ワインを詰めたワインセラーはかなりの重量になりますので、床の丈夫さ、水平なども念のため確認するとよいでしょう。

また、セラーは一般的な家電と同じように、放熱装置や給排気口が設けてありますので、ビルトインするときはもちろん、部屋の一角に設置する場合にも5センチ以上のスペースが必要です。設置スペースは機種により異なりますが、十分に設置スペースをとらないと運転不備や故障を引き起こしますので、必ず守りしましょう。

意外と見落とすのが、扉の開閉スペース。棚を引き出せる機種でも、ドアが90度以上開いていても引き出せない機種もございますので予め確認するとよいでしょう。

Q セラーの湿度管理で気をつける点は？

A 冬場はコップ等に水をいれるなどすれば、十分。

多くのセラーは室内の湿度と同程の庫内湿度を保つように設計されています。日本の平均湿度は60%といわれ、ワインにとって理想的なのですが、冬場の乾燥期にはコップに水をいれておけば十分です。冬の数カ月間で多少湿度が低い状況にワインが晒されたとしても、安定した温度管理さえされていれば、ワインにダメージを与えることはまずございません。

Q ビールやソフトドリンクも一緒に冷たく冷やせないの？

A ワインセラーはワインを適温保管する保管庫です。⚠必要以上に温度を下げると故障の原因となります。

ワインセラーは、ワインを「冷やす」ためのものではなく、「保管する」ためのものなので、ワイン保管の最適温度帯である8℃～15℃になるように設計されています。（室内温度25℃設定）

ビールやソフトドリンクの飲み頃温度とされる7℃以下に温度設定すると、セラーにとっては過剰に冷却機を稼働させることになり、故障の原因となります。

庫内温度は8℃～15℃に設定し、それ以下の温度でドリンクを楽しみたい時は、飲む15分～20分程前にセラーから出し、氷を入れたワインクーラーに入れるなどして飲み頃温度まで冷やして楽しみましょう。

Q 日頃のメンテナンスって？

A 定期的な庫内清掃を。

当社では常にメーカーとの情報交換を行っており、不具合が発生した場合には徹底的に原因を追及し改善していますが、100%故障しないとは断言できないのが現状です。

定期的にセラーやワインをチェックされると安心です。また、末長くお使いいただくためには、定期的な庫内清掃、背面の放熱板の埃を取り除くとよいでしょう。大切なワインのために、セラーにも気配りをしていただきたいと思います。

ワインセラーの主なメンテナンスポイント

セラー取扱説明書に沿ったメンテナンスを心掛けて下さい。

- □ 吸排気口やフィルター、放熱板にホコリが溜まっていませんか？
- □ フィルター等の付属品交換はお済みですか？
- □ 規定通りの放熱スペースを確保していますか？
- □ 高湿度時、庫内の余分な水滴や水は処理してますか？
- □ セラーの定期清掃を行っていますか？

※メンテナンスは取扱説明書に沿った方法で行って下さい。違う方法・手順でセラー器具を外したり解体した場合は故障・事故の原因となります。ご注意願います。

Q 古いワインセラーを処分する場合は？

A 廃棄処分にも費用が発生します。

ワインセラーを廃棄する場合は、引取・運搬料金、廃棄料金が必要となります。詳しくはお問い合わせください。

ワインセラー設置について

ご注意

設置場所や設置方法によってワインの保管状況に影響が出る場合があります。
現在お使いのセラーも、ぜひ一度ご確認ください。

据え付け(設置場所についてのご注意)

☐ 設置に必要なスペースを確保してください。
空気・湿度循環や放熱のため、設置に必要な最小スペースを設けてください。庫内が充分冷えない等のトラブルの原因になります。

☐ 温度差の少ない場所に設置してください。
直射日光やコンロの近く等、セラー本体に熱気の影響がある場所は避けてください。風通しのよい場所が理想的です。

☐ 水気・湿気の多い場所、また乾燥の季節はご注意ください。
ワインセラーは、設置場所の湿度を取り入れて庫内湿度を保っています。乾燥期はお客様ご自身で湿度を補っていただく場合もあります。

☐ 室温が6℃以下または30℃以上になる季節はご注意ください。
ワインセラーは25℃の室内でご利用いただく想定で機械設定をしております。気候の変化がある時期はご注意ください。

●不安定な床への設置は振動や騒音の原因となり、扉を開いた時にワインが転がり落ちるなどして危険です。

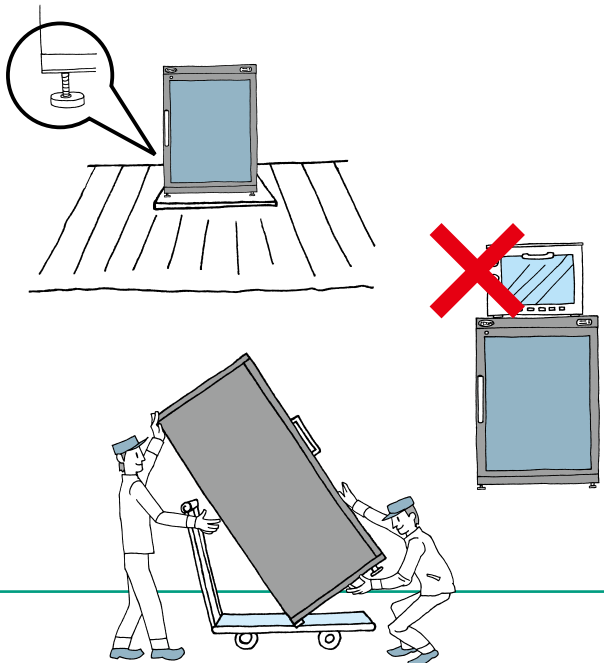
●水平設置するために調整が必要なときはキャビネット前方の左右の調整脚で行ってください。(少し前上がりの状態が良いでしょう。)

●じゅうたん、畳、塩化ビニール製の床材などの上に設置するときは、下に厚板などの固いものを敷いてください。

●キャビネットを設置する理想的な室内環境の温度は25℃です。

●直接日光が当たる場所や暖房器具のそばに置かないでください。

●放熱の可能性がある器具(トースター、電子レンジ等)をキャビネットの上に置かないでください。

●設置場所を変更する際は45度以上キャビネットが傾かないように気をつけて、必ず二人以上で運んでください。尚、傾ける場合は扉が上を向くようにしてください。

アース線について

次の場所で使う時は、必ずアースおよび漏電遮断器を取り付けてください。
●地下室など湿気の多い所
●土間やコンクリートの床など湿気の多い所
●洗い場など、水がかかりやすい所

漏電遮断器について

水気の多い所に据え付ける場合は、アース線のほかに漏電遮断器の設置が義務づけられています。

放熱スペースを確保してください

安全な運転のために、当カタログや取扱説明書にある設置スペースをお守り下さい。

キャビネットには放熱設備がついています。キャビネット背面、および上方に放熱を妨げるものが無い事を確認してください。又キャビネット両側面も同じように壁や家具等から離してください。
設置後も放熱を防ぐ物を置かないようご注意下さい。

長年ご使用のセラーは点検を!

このような症状はありませんか	お願い	
●電源コード、プラグが異常に熱い。 ●電源コードに深いキズや変形がある。 ●焦げくさい臭いがする。 ●セラー床面にいつも水がたまっている。 ●ピリピリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。		故障や事故防止のため、差込プラグをコンセントから抜き、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご確認ください。

安全に関するご注意

○ご使用の際は必ず説明書をお読みください。○水気や湿気のある所にセラーを設置するときには、アースを確実に取り付けてください。常時床面に水気のある場所に設置する場合は、専用の漏電遮断器を設置してください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの取り付けに関しては、は、お近くの電気販売店にご相談ください。○可動棚を動かす場合は、積載ボトルに充分ご注意ください。○デザイン・規格・価格は予告なく変更する場合があります。

ワインセラーの不具合によりワインに変質があった場合、保証期間内であっても一切の補償はいたしませんので、ワインセラーの稼働状態、庫内温度には十分ご注意ください。

●2001年4月施行の家電リサイクル法では、お客様がご使用済みのワインセラーを廃棄される場合、収集・運搬料金と再商品化等料金をお支払い頂き、対象品を販売店や市町村に適正に引き渡すことが求められています。

ワインセラー配送料一覧 P14~P21 ※すべて税別

ワインセラーは、別途配送料が必要となります。

地域	タイプ	ファンヴィーノ				シャンブレア		フォルスター(※1)		
		ファンヴィーノ 12	ファンヴィーノ 28	ファンヴィーノ 36	ファンヴィーノ 174	プレミアム 60	プレミアム 160	FJC-85G	140 (36本タイプ)	270 (70本タイプ)
北海道(札幌市外)	配送のみ	1,800	別途お見積						6,000	7,000
	配送設置	-							20,000	20,000
北海道(札幌市内)	配送のみ	1,800	8,000	8,000	10,000	8,000	10,000	3,000	6,000	7,000
	配送設置	-	-	19,000	29,000	19,000	29,000	-	16,000	16,000
東北	配送のみ	1,800	4,000	6,000	8,000	6,000	8,000	3,000	5,000	5,000
	配送設置	-	-	15,000	17,000	15,000	17,000	-	15,000	15,000
東京・神奈川・埼玉・千葉	配送のみ	1,800	4,000	6,000	7,000	6,000	7,000	3,000	4,000	4,000
	配送設置	-	-	12,000	15,000	12,000	15,000	-	10,000	10,000
その他関東	配送のみ	1,800	4,000	6,000	7,000	6,000	7,000	3,000	5,000	5,000
	配送設置	-	-	12,000	15,000	12,000	15,000	-	12,000	12,000
東海・北陸・上信越	配送のみ	1,800	4,000	6,000	7,000	6,000	7,000	3,000	5,000	5,000
	配送設置	-	-	12,000	15,000	12,000	15,000	-	12,000	12,000
大阪・京都・兵庫	配送のみ	1,800	4,000	6,000	7,000	6,000	7,000	3,000	4,000	4,000
	配送設置	-	-	12,000	15,000	12,000	15,000	-	10,000	10,000
その他近畿	配送のみ	1,800	4,000	6,000	7,000	6,000	7,000	3,000	5,000	5,000
	配送設置	-	-	12,000	15,000	12,000	15,000	-	12,000	12,000
中国	配送のみ	1,800	4,000	6,000	8,000	6,000	8,000	3,000	5,000	5,000
	配送設置	-	-	15,000	17,000	15,000	17,000	-	12,000	12,000
四国	配送のみ	1,800	4,000	6,000	8,000	6,000	8,000	3,000	5,000	6,000
	配送設置	-	-	15,000	17,000	15,000	17,000	-	15,000	15,000
九州	配送のみ	1,800	4,000	6,000	10,000	6,000	10,000	3,000	6,000	7,000
	配送設置	-	-	16,000	18,000	16,000	18,000	-	16,000	16,000
沖縄・離島	配送のみ	2,500	別途お見積							
	配送設置	-								

地域		マ・カーヴ	サイレントカーヴ	ユーロカーヴ
		全種共通	全種共通	全種共通
北海道	配送のみ	-	-	別途お見積
	配送設置	20,000	20,000	
東北	配送のみ	-	-	配送料は本体価格に含まれる
	配送設置	18,000	18,000	
東京・神奈川・埼玉・千葉	配送のみ	-	-	
	配送設置	15,000	15,000	
その他関東	配送のみ	-	-	
	配送設置	15,000	15,000	
東海・北陸・上信越	配送のみ	-	-	
	配送設置	17,000	17,000	
大阪・京都・兵庫	配送のみ	-	-	
	配送設置	17,000	17,000	
その他近畿	配送のみ	-	-	
	配送設置	17,000	17,000	
中国・四国	配送のみ	-	-	
	配送設置	18,000	18,000	
九州	配送のみ	-	-	
	配送設置	20,000	20,000	
沖縄・離島	配送のみ 配送設置	別途お見積		

●階段手上げ、階段手下げは、1階毎に別途¥3,000(税別)頂きます。
●北海道(札幌市外)、沖縄、及び離島は、別途お見積もりさせていただきます。
●日曜、祝日の配送、配送設置は、行っておりませんのでご了承ください。
弊社定休日の場合はお問合せ等の対応は翌営業日となります。
●配送のみの場合、時間指定は出来ません。また、状況により荷下ろしの協力をお願いする場合がございますので、予めご了承ください。
(※1) フォルスターの北海道へのお届けについて
札幌市、千歳市、江別市、恵庭市、旭川市、名寄市、士別市、富良野市、函館市、網走市、北見市は、(札幌市内)の料金となります。それ以外の地域は、(札幌市外)をご覧ください。

サイレントカーヴ/マ・カーヴの送料について
●納期指定/・注文書到着から納入まで7~10営業日いただきます。・日曜、祝日の指定はできません。
●搬入設置の場合/・時間指定の希望を承ります。2~3時間の幅でご指定ください。(例:午後1時~4時)・搬入設置とはお客様指定の場所までの設置、ドレンカップ取り付け、把手取り付け、梱包材の持ち帰りまでを致します。棚の取り付けは致しませんのでご了承ください。
●階段手上げ(手下げ)追加料金◎2階以上(又は地下)の手上げ、手下げによる階段搬入=¥2,000 ◎1フロア増えるごとに=プラス¥1,000(例:3階手上げは¥3,000)◎玄関・搬入口までの階段数が10段以上の場合=¥2,000 ◎さらに10段増えるごとに=プラス¥1,000(例:15段¥2,000、22段¥3,000)・ご注文時に必ず手上げ、手下げの必要有無をご記入ください。・ベランダ搬入、クレーン使用などの特殊作業については別途お見積もりさせていただきます。

ユーロカーヴについて
運搬・設置費は本体価格に含まれております。
但し、階段搬入(+¥5,000)、カウンター超え(+¥5,000)、クレーン搬入(+¥60,000)の際は別途申し受けます。また、北海道、沖縄は下記の運搬費を別途申し受けます。
(その他離島は別途お見積とさせていただきます)

札幌、函館	+ ¥5,000
岩見沢、小樽、苫小牧、旭川、室蘭	+ ¥10,000
帯広、北見、網走、釧路	+ ¥12,000
沖縄(本島)	+ ¥10,000